لتحضير الكيك:

كوب طحين لجميع الاستعمالات يقاس بعد النخل. 4 ملاعق أكل مسحوق كاكاو. 4/1 1 ملعقة صغيرة بيكنك باودر. 3/1 ملعقة صغيرة بيكربونات صودا. 4/1 ملعقة صغيرة ملح. 4 بيضات. 4/3 كوب +3 ملاعق أكل مسحوق سكر ملعقة صغيرة فانيلا. 3/1 كوب + ملعقة أكل ماء مغلي. 3 ملاعق أكل زبدة مسيحة (اختياري). 4/3 مقدار بوظة المستكة تلبيسة الشوكولاتة السريعة. كوب من قطع الشوكولاته شبه المحلاة تسيح في حمام مائي وتستخدم 57 جم أو 3 أونصات شوكولاته غير محلاة أو (9 ملاعق أكل مسحوق كاكاو + 3 ملاعق أكل زيت أو سمن نباتي أو زبدة مسيحة)ـ 4 ملاعق أكل زبدة. 3/1 1 كوب مسحوق سكر ملعقة صغيرة فانيلا. 2-3 ملاعق أكل ماء حار.

للتزيـين: حبات كرز أحمر مسكر. 2 ملعقة أكل شرائح فستق (يكفي المقدار 8-10 أشخاص).

1- يصب ما يكفي من بوظة المستكة لملئ قالب لوف قياس 28×10×5 سم مبطن برقائق البلاستك المتدلية على جوانبه. ويعدل السطح تطوى رقائق البلاستك على بعضها البعض ويغطى ويجمد لمدة ليلة على الأقل.

2- لإعداد الكيكة الإسفنجية بالشوكولاته، ينخل الطحين ويقاس ثم ينخل مرة أخرى مع الكاكاو والملح البيكنك باودر.

3- يخفق البيض باستخدام أعلى سرعة في الخفاقة الكهربائية حتى يصبح لونه أصفر فاتحا ويتضاعف حجمه. تضاف الفانيلا ويعاود الخفق.

4- يضاف السكر والماء تدريجيا ملعقة ملعقة بالتبادل مع استمرار الخفق حتى ينفذ المقداران.

5- ينخل الطحين فوق المزيج ملعقة ملعقة ويقلب الزبد في المزيج بخفة حتى يختفي.

6- يصب خليط الكيك ويفرد في صينية فرن مدهونة ومبطنة بورق مشمع مدهون 2.5×38×38 سم.

7- تخبز في فرن متوسط الحرارة 180 (مْ -350 فْ) لمدة حوالي 12 دقيقة.

8- بمجرد أن تنضج تقلب على ورقة شمع أكبر منها مرشوش بمسحوق السكر يزال الورق بتأن ويرش الكيك بالسكر وتزال الأجزاء اليابسة إن وجدت ثم يقلب الكيك مرة أخرى على ورقة أخرى مرشوشة بالسكر.

9- يلف مستطيل الكيك على نفسه ابتداء من العرض وبمساعدة ورقة الشمع وتلف اسطوانة الكيك المتكونة بورقة الشمع وتترك حتى تبرد.

10- عندما يبرد الكيك، تقلب البوظة المغلفة برقائق البلاستك على فوطة وتلف وتدحرج بسرعة على سطح بارد حتى نحصل على اسطوانة مساوية في الطول لاسطوانة الكيك.

11- بحذر تفرد اسطوانة الكيك على ورق مشمع. تزال رقائق البلاستك عن اسطوانة البوظة وتوضع على بعد 1 سم من طرف عرض مستطيل الكيك ويلف عليها بمساعدة ورق الشمع حتى نحصل على اسطوانة منتظمة. تزال البوظة الزائدة المنسابة من

طرفي الاسطوانة وتلف بإحكام بورق الشمع ورقائق البلاستك وتجمد لمدة 4-6 ساعات أو ليلة إذا أمكن.

12- قبـــل التقـــديم بســـاعة تعد تلبيســـة الشوكولاته السريعة. تسيح الزبدة في حمام مائي على نار خفيفة يضاف الكاكاو ويحرك حتى يتجانس. يرفع القدر عن النار ويحرك فيه مسحوق السكر والفانيلا ثم يضاف الماء تدريجيا ملعقة صغيرة فملعقة مع الخلط حتى نحصل على الغلظ المطلوب.

13- تصب التلبيسة على اسطوانة الكيك ويعدل السطح والجوانب.

14- تجمد اسطوانة البوظة لمدة ساعة ثم تزين وتقطع شرائح عند التقديم.

لأفضل النتائج:

- في خطوة 4 يخفق البيض في إناء خفق صغير عميق وكذلك تعد خطوة 6 في الإناء نفسه ثم يفرغ المزيج إلى إناء أكبر وتتبع باقي الخطوات.